

Produktmerkmale

Fritteuse drop-in elektrisch doppelt 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V			
Modell	SAP -Code	00007477	
F2/10D-66ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer	



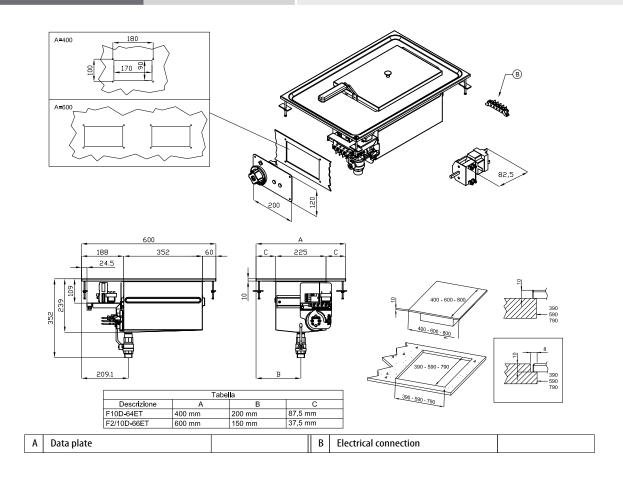
- Beckenvolumen [l]: 10
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: Edelstahl
- Zündung: elektrisch
- Anzahl der Körbe: 2
- Korbgröße [mm]: 200 x 300 x 100

SAP -Code	00007477	Beckenvolumen [l]	10
Netzbreite [MM]	600	Anzahl der Becken	2
Nettentiefe [MM]	600	Anzahl der Körbe	2
Nettohöhe [MM]	390	Korbgröße [mm]	200 x 300 x 100
Nettogewicht / kg]	30.00	Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]	0.66
Power Electric [KW]	13.200	Produktion von Pommes [kg/h]	20
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		



Technische Zeichnung

Fritteuse drop-in elektrisch doppelt 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V Modell SAP -Code 00007477 F2/10D-66ET Eine Gruppe von Artikeln - Web Fritteuse und Pommeswärmer





Produkt Vorteile

Fritteuse drop-in elektrisch doppelt 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V		
Modell	SAP -Code	00007477
F2/10D-66ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1 | [

Binden

lange Lebensdauer Edelstahlwiderstand von AISI 304 Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

2

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX5

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

3

Abtropfen Sie zu einem abnehmbaren Sammler in einem Futter mit einem Sieb gegen grobes Schmutz

Der Ausgang des Bades in den vorbereiteten Behälter

- einfaches und sicheres Handling

4

Kaltzone

verhindert das Verbrennen von Lebensmittelresten Es gibt keine Änderung des Ölgeschmacks von Öl

- Längeres Ölleben
- Einfacher Zugang und Wartung

5

Heizung

längeres Leben einfacher Zugriff

- Effektive Reinigung beim Kippen des Körpers
- Einfacher Zugang zu den Ecken und Zeit sparen Zeit



technische Parameter

Fritteuse drop-in elektrisch do	opelt 0,66 kW/l, 10+10 l 4	₽00 V
Modell	SAP -Code	00007477
F2/10D-66ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer
1. SAP -Code: 00007477		15. Schutz der Kontrollen:
2. Netzbreite [MM]: 600		16. Material: Edelstahl
3. Nettentiefe [MM]: 600		17. Indikatoren: Betrieb und Heizen
4. Nettohöhe [MM]: 390		18. Arbeitsplatztyp: Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
5. Nettogewicht / kg]: 30.00		19. Arbeitsplatzmaterial: Edelstahl
6. Bruttobreite [MM]: 630		20. Standardausrüstung für das Gerät: einschließlich Filterbehälter, Deckel und Korb
7. Grobtiefe [MM]: 690		21. Beckenvolumen [l]:
8. Bruttohöhe [MM]: 610		22. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]: 220 x 350 x 230
9. Bruttogewicht [kg]: 35.00		23. Maximale Gerätetemperatur [° C]:
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
11. Konstruktionstyp des Geräts: Drop-in		25. Stromversorgungssteuerungstyp: Regelknopf
12. Power Electric [KW]: 13.200		26. Service -Zugänglichkeit: von durch Abnehmen des Frontpaneels
13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Sicherheitselement: Sicherheitsthermostat
14. Zündung:		28. Sicherheitsthermostat:

elektrisch

Ja



technische Parameter

Fritteuse drop-in elektrisch doppelt 0,66 kW/l, 10+10 l 400 V				
Modell	SAP -Code	00007477		
F2/10D-66ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer		
29. Verstellbare Füße: Ja		35. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]: 0.66		
 30. Weitere Informationen: Heizkörper mit großer Oberfläche, um seine Lebensdauer zu verlängern und das Ölbad gleichmäßig zu erwärmen - kalte Zone 		36. Produktion von Pommes [kg/h]: 20		
31. Heizelementmaterial: AISI 304		37. Heizelementkonstruktion: drehbar		
32. Anzahl der Körbe:		38. Abflusstyp: in den Unterbau		
33. Anzahl der Becken:		39. Abfluss: Ja		
34. Korbgröße [mm]:		40. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:		

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

200 x 300 x 100